

# Meny

— ANNO 1974 —

Venezia!



## Välkommen till Trattoria Venezia

Venezia öppnades 1974 av Carlo Buratti och Ioannis Papadopolous. Då var pizza något nytt, men något man kanske hade provat på semestern.

Sedan några år är vi även Trattoria, vilket ursprungligen betyder enklare italiensk restaurang. Vår specialitet är pizza!

Utöver möjligheterna att äta i våra mysiga lokaler har vi även en mycket uppskattad italiensk cateringmeny där ni antingen tar den i sin grund eller ihop med oss och komponerar just er festmåltid.

## Benvenuto



# Apéritif

## **PROSECCO SPUMANTE BRUT, PICCOLO 95kr**

DelVento Cormons , Friuli

## **GIN & TONIC 119kr**

Gin, tonic & citron. 4cl

## **VENEZIA SPECIAL 119kr**

Passoa, Bacardi vit, tranbärsjuice, Sprite  
Garneras med lime. 4cl

## **SCREWDRIVER 119kr**

Vodka & apelsinjuice. 4cl

## **LEONARDO 119kr**

Päroncognac, Sprite & lime. 4cl

## **APEROL SPRITZ 119kr**

Aperol, Prosecco & sodavatten. 4cl



---

# Förrätt

---

**OLIVER 30kr**  
Marinerade oliver.

**HUSETS VITLÖKSBRÖD 45kr**  
Serveras med aioli.

**HUSETS ANTIPASTI (liten) 109kr**  
Här finner ni ett axplock av husets läckra italienska delikatesser.

**HUSETS ANTIPASTI (stor) 159kr**  
Här finner ni ett axplock av husets läckra italienska delikatesser.

---

# Pasta

---

**PASTA BOLOGNESE 135 kr**  
Toppad med hyvlad parmesan och ruccola.

**LASAGNE 150 kr**  
Toppad med hyvlad parmesan och ruccola.

**PASTA CARBONARA 160 kr**  
Gjord på pancetta toppad med hyvlad parmesan.

**KLASSISK CAESARSALLAD 160 kr**  
Caesarsallad med grillad kyckling, romansallad, krutonger, pancetta och hyvlad parmesan.

**PASTA PESTO VEGO 160 kr**  
Pasta med grillade grönsaker.

**PASTA PESTO RÄKA 170 kr**  
Pasta med grillade grönsaker och räkor.



# Pizza

<b>MARGHERITA</b> .....	<b>130kr</b>
Extra ost.	
<b>VESUVIO</b> .....	<b>140kr</b>
Skinka	
<b>CAPRICCIOSA</b> .....	<b>140kr</b>
Skinka, färska champinjoner.	
<b>CALZONE</b> .....	<b>140kr</b>
Skinka (inbakad)	
<b>HAWAII</b> .....	<b>140kr</b>
Skinka, ananas.	
<b>BIANCO</b> .....	<b>150kr</b>
Mozzarella, olivolja, färsk basilika. (Obs! Ingen tomatsås)	
<b>PESCATORE</b> .....	<b>150kr</b>
Tonfisk.	
<b>VEGETARIANA</b> .....	<b>150kr</b>
Färsk paprika, lök, färska champinjoner.	
<b>VERDURE</b> .....	<b>150kr</b>
Färska champinjoner, vitlöksmarinerade svarta oliver, rödlök.	
<b>BOLOGNESE</b> .....	<b>150kr</b>
Köttfärsås, lök.	
<b>SICILIANA</b> .....	<b>150kr</b>
Sardeller, oliver, kapis, vitlöksolja.	
<b>BARI</b> .....	<b>160kr</b>
Ananas, räkor, curry.	
<b>RÄNKA</b> .....	<b>160kr</b>
Skinka, räkor.	
<b>CACCIATORA</b> .....	<b>160kr</b>
Lök, salami.	
<b>MARINARA</b> .....	<b>160kr</b>
Musslor, räkor.	
<b>PALUMBO</b> .....	<b>160kr</b>
Skinka, färska champinjoner, räkor.	
<b>TICINO</b> .....	<b>160kr</b>
Färska champinjoner, ananas, lök, vitlökssås.	
<b>VENEZIA</b> .....	<b>160kr</b>
Nötfärs, kapis, lök.	
<b>GALLIPOLI</b> .....	<b>175kr</b>
Nötfärs, lök, ananas, curry.	
<b>QUATTRO STAGIONI</b> .....	<b>175kr</b>
Skinka, färska champinjoner, räkor, musslor.	
<b>FRUTTI DI MARE</b> .....	<b>175kr</b>
Räkor, tonfisk, musslor.	

<b>MAFFIOSA</b> .....	<b>175kr</b>
Bacon, färska champinjoner, lök, ägg.	
<b>BARLETTA</b> .....	<b>190kr</b>
Skinka, lök, färsk paprika, nötfärs, vitlökssås.	
<b>VIERI</b> .....	<b>190kr</b>
Hyvlad parmesanost, salami, färska tomater, färsk paprika.	
<b>TALEGGIO</b> .....	<b>190kr</b>
Soltorkade tomater, taleggioost, vitlöksmarinerade svarta oliver, ärtskott.	
<b>TARANTO</b> .....	<b>190kr</b>
Färska champinjoner, färsk paprika, färsk sparris, gorgonzola.	
<b>SASSARI</b> .....	<b>190kr</b>
Hyvlad parmesanost, skinka, färska champinjoner, bacon.	
<b>PARMA</b> .....	<b>190kr</b>
Lufttorkad skinka, mozzarella, färska tomater, örtolja.	
<b>ITALIANA</b> .....	<b>190kr</b>
Fyra sorters ost, färska tomater, paprika, färsk basilika.	
<b>MESSINA</b> .....	<b>195kr</b>
Lök, färska champinjoner, marinerad oxfile, vitlökssås.	
<b>CIÁO-CIÁO</b> .....	<b>195kr</b>
Marinerad oxfile, färsk paprika, färska champinjoner, sparris.	
<b>GAMBERO</b> .....	<b>195kr</b>
Kräftstjärtar, färsk sparris, färska champinjoner, tomater, toppad med lime och basilikacrème.	
<b>TIA MIA</b> .....	<b>195kr</b>
Färska tomater, kronärtskockor, rödlök, vitlök, parmaskinka, grillad paprika och ruccolasallad.	
<b>TOSCANA</b> .....	<b>195kr</b>
Tomatsås, mozzarella, coppa skinka, pinjenötter, färsk basilika, körsbärstomater, honung och vällagrad hyvlad pecorino.	
<b>LIDO</b> .....	<b>195kr</b>
Tomatsås, mozzarella, handskalade räkor, blåmusslor, färsk persilja, vitlöksolja och citronklyfta.	
<b>UNDICI</b> .....	<b>195kr</b>
Tomatsås, mozzarella, grillad paprika, kronärtskocka, aubergine, zucchini, soltorkade tomater, röd pesto, hyvlad parmesan och färsk oregano.	
<b>BERGAMO</b> .....	<b>195kr</b>
Tomatsås, mozzarella, blandade oliver, salsiccia, ruccola, citronolja och hyvlad parmesan.	
<b>SCAMPI</b> .....	<b>195kr</b>
Cognac och chilimarinerad scampi, grillad paprika, marinerade kronärtskockor toppad med grön pesto serverad med en klyfta lime.	

\*Glutenfri pizzabotten + 40kr. Delad pizza +25 kr.

# Dryck

## Vin

**MOUSSERANDE VIN** Glas 20cl / Flaska 750ml **95kr / 295kr**  
*Prosecco Spumante Brut. DelVento Cormons, Friuli.*  
Torrt, mousserande, fruktig, frisk och mild. Pärlandet är intensivt.

**VITA VINER** Glas 15cl / Flaska 750ml **95kr / 360kr**  
*Frascati Superiore DOC. Casale Marchese, Lazio.*  
Nyanserad, mjuk med inslag av päron och örter.

Glas 15cl / Flaska 750ml **75kr / 300kr**  
*Rocca Trebbiano Puglia IGT. Rocca, Apulien.*  
Doften är frisk och fräsch med inslag av gula plommon och färska örter. Smaken är frisk och fruktig med inslag av plommon och tropisk frukt.

**ROSÉVIN** Glas 15cl / Flaska 750ml **85kr / 320kr**  
*Petra di Sole Rosato. Puglia Apulien.*  
Elegant och blommig doft med inslag av röda bär och viol. Medelfylligt, torrt och friskt fuktigt rosévin med fin längd i eftersmaken.

**RÖDA VINER** Glas 15cl / Flaska 750ml **75kr / 300kr**  
*Rocca Sangiovese Puglia IGT. Rocca, Apulien.*  
Doften är delikat intensiv med en kryddig nyans. Smaken är varm, stor och balaserad med en lång behaglig eftersmak. Ett vin som passar till rätter med höga smaker. Strålande vin från Kalabriens topproducent.

Glas 15cl / Flaska 750ml **90kr / 360kr**  
*2014 Cirò DOC Rosso Classico. Fattoria San Francesco, Kalabrien, Italien.*  
Medelfylligt vin med smak av mörka bär och plommon. Behaglig eftersmak.

Flaska 750ml **375kr**  
*Mont'Albano Nero d'Avola. Sartori, Sicilien.*  
Doften är fruktig med inslag av skogsbär, viol och kryddor. Smaken är medelfyllig, mjuk och varm med toner av björnbär och hallon.

Flaska 750ml **375kr**  
*Chianti Montalbano DOC. Fattoria Faltangnano Toscana.*  
Fruktig och varm med inslag av körsbär. Smaken är frisk, fyllig och varar länge.

Flaska 750ml **415kr**  
*Rosso di Montalcino DOC. Fanti, Toscana.*  
Ett smakrikt vin med smak av mörka bär och kanel. Behagligt vin med lång eftersmak.

Flaska 750ml **395kr**  
*Sartori Valpolicella Ripasso DOC. Sartori, Valpolicella*  
Doften är kryddig med inslag av viol, körsbär och torkad frukt. Smaken är fyllig och mjuk med inslag av mörka körsbär, lakrits och torkad frukt.

## Öl

**FATÖL** 25cl / 40cl  
Lättöl **29kr / 35kr**  
Bryggmästarens **55kr / 74kr**  
5,0%

**FLASKÖL, ITALIEN**  
Peroni, Italien **Alkoholfri** 33cl / **45kr**  
Peroni, Italien **5,2%** 33cl / **69kr**  
Birra Moretti, Italien **4,6%** 33cl / **69kr**  
Lager Chiara **5,2%** 50cl / **119kr**  
Red Ale **6,5%** 50cl / **119kr**  
Golden Ale **6,5%** 50cl / **119kr**

**FLASKÖL**  
Fullers India Pale Ale, England **5,3%** 50cl / **95kr**  
Zlatopramen, Tjeckien **4,9%** 50cl / **89kr**  
Småland **5,2%** 50cl / **84kr**

## Cider

Rekorderlig Premium Cider **4,5%** 33cl / **69kr**

## Dryck

Coca Cola / Zero / Light 33cl / **30kr**  
Fanta 33cl / **30kr**  
Sprite 33cl / **30kr**  
Juice (Äpple, Apelsin) 33cl / **30kr**  
Mjöl 19kr / **27kr**  
Husets mineralvatten **20kr**  
Isvatten med citron **10kr**

## Alkoholfritt

Fråga oss, så hjälper vi dig

## Dessert

**GLASS**.....39kr

Läcker vaniljglass med chokladsås.

**TARTUFO**.....45kr

Husets chokladtryffel.

**PANNACOTTA**.....59kr

Puddingdessert med vanilj & björnbärskompott.

## Kall Afterdinner

**ESPRIO**.....4cl / 119kr

Espresso med sambucca samt grädde, skakas upp och serveras i fryst cocktailglas.

**GRASSHOPPER**.....4cl / 119kr

Creme de cacao, creme de menthé och grädde, skakas upp och serveras i fryst cocktailglas.

**ITALIAN CRUSH**.....4cl / 119kr

Cointreau, cacaoликör och grädde, skakas upp och serveras i fryst cocktailglas tillsammans med krossade espressoböner.

**VANILLA FUDGE**.....4cl / 119kr

Espresso, mörk rom och smörkolalikör tillsammans med grädde, skakas upp och serveras i fryst cocktailglas, toppas med vit choklad.

**MOCHA XANTÉ**.....4cl / 119kr

Kall chokladdryck serverad med Xanté "on the rocks".

## Varm Dryck

**KAFFE / TE**.....25kr

**ESPRESSO, ENKEL**.....25kr

**ESPRESSO, DUBBEL**.....35kr

**CAPPUCCINO**.....29kr

**CAFÉ LATTE**.....35kr

**MACCHIATO**.....29kr

**VARM CHOKLAD MED GRÄDDE**.....35kr

## Kaffedrink

**IRISH COFFEE**.....4cl / **119kr**  
Farinsocker, whisky, svart kaffe samt lättvispad grädde.

**KAFFE KARLSSON**.....4cl / **119kr**  
Cointreau, baileys, kaffe, grädde.

**ISKAFFE**.....4cl / **119kr**  
Baileys, kaffe, mjölk, is, toppad med grädde.

## Avec

GLENFIDDICH, SINGLE MALT 12Y.....	26kr/cl
FAMOUS GROUSE, SCOTCH BLENDED.....	21kr/cl
TULLAMORE DEW.....	21kr/cl
BOWMORE SINGLE MALT 12Y.....	26kr/cl
GRÖNSTEDS MONOPOLE, VSOP.....	26kr/cl
XANTE.....	20kr/cl
SEVE FOURNIER.....	20kr/cl
GRAPPA.....	26kr/cl
CALVADOS VSOP.....	25kr/cl
LIMONCELLO.....	20kr/cl
STREGA.....	29kr/cl
SAMBUCCA.....	20kr/cl
GALLIANO.....	20kr/cl
AMARETTO.....	20kr/cl
BAILEYS.....	20kr/cl
PASSOÃ.....	20kr/cl
BACARDI BLACK.....	20kr/cl
GAMMELDANSK.....	20kr/cl
JÄGERMEISTER.....	20kr/cl
COINTREAU.....	20kr/cl
DESSERTVIN, RECIOTO DELLA VALPOLICELLA.....	21kr/cl
MOSCATO D'ASTI.....	200kr/flaska